

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



Ресторан Оснабрюк  
Тверь, ул. Салтыкова-Щедрина 20  
32-36-28  
[restosna@hotel.tver.ru](mailto:restosna@hotel.tver.ru)

## Приветственный фуршет

Канapé с грудинкой 30  
*и маринованным огурчиком*  
**30 Р**

Канapé с красной икрой 50/15  
**120 Р**

Канapé с креветкой 56  
**120 Р**

Канapé с муссом из с/с семги 27  
**35 Р**

Канapé с сельдью 25  
**25 Р**

Канapé с семгой 41  
**65 Р**

Канapé с языком 43  
**45 Р**

Рулетики из цукини с овощами 25  
**30 Р**

Блинчики с сёмгой 180/60  
**250 Р**

Мини пирожки 40  
с капустой **25 Р**  
картошкой и грибами **45 Р**  
с мясом **65 Р**  
с яблоком и грушей **30 Р**

Заливная креветка в шоте 63  
**70 Р**

### Салаты в тарталетке:

Купеческий 16  
*из свинины, языка, с зеленым яблоком*  
**30 Р**

Морская лагуна 16  
*из отварной семги с яйцом и виноградом*  
**30 Р**

Цыпа 16  
*курица с грибами, томатами и маринованными огурцами*

Дары моря 16  
*Кальмары с отварным яйцом и красной икрой*  
**30 Р**

Тарталетка с взбитыми сливками  
**30 Р**

## Холодные закуски

Буженина собственного приготовления 200/123  
**700 Р**

Ассорти мясное 110/40  
*(рулет куриный, язык, рулет из свиной рульки)*  
**250 Р**

Заливное из телячьего языка на гренке из  
зернового хлеба 175  
**250 Р**

Ассорти маринованное 200  
*(томаты, огурчики, патиссон)*  
**140 Р**

Ассорти овощное с редисом 150  
*(томат, огурец свежий, редис)*  
**120 Р**

Салатное ассорти с брынзой 200  
*(свежие овощи, салатный лист)*  
**170 Р**

Овощи бакинские 200/50  
*томаты, огурцы, кинза, базилик*  
**450 Р**

Баклажаны, фаршированные томатом с  
чесноком 170  
**180 Р**

Баклажаны, фаршированные брынзой и  
грецким орехом 150/3  
**240 Р**

Баклажаны, фаршированные сыром 186  
**200 Р**

Заливное из белых рыб на пшеничном крутоне  
с соусом тар-тар 195  
**230 Р**

Язык отварной 100/50  
**350 Р**

**Ассорти рыбное** 150/37  
*(семга слабосоленая, масляная рыба холодного копчения)*  
**430 Р**

**Сельдь по-русски** 100/162  
*с отварным картофелем, луком, зеленым горошком*  
**200 Р**

**Икра лососевая** 20/32  
*с перепелиным яйцом, маслом и лимоном*  
**200 Р**

**Скумбрия** 200/30  
*балык холодного копчения*  
**250 Р**

**Сыр моцарелла** 250/50  
*с томатами и соусом песто*  
**310 Р**

**Сырная тарелка** 320/50  
*с медом, виноградом и орешками*  
**770 Р**

## Салаты

**Салат "Морская лагуна"** 220/22  
*из отварной семги с виноградом и яйцом*  
**560 Р**

**Салат "Оливье"** 195/2  
*с семгой слабого-посола и икрой*  
**260 Р**

**Сельдь под шубой** 165  
**140 Р**

**Салат из жареных кальмаров** 235  
*с соусом мацухиса*  
**300 Р**

**Салат из креветок** 160/50  
*с ананасовой сальсой*  
**300 Р**

**Салат "Тропиканка"** 200/32  
*из морепродуктов с авокадо, помидорами черри и оливковым маслом*  
**670 Р**

**Немецкий салат с сельдью** 170/34  
*картофелем, отварным яйцом и маринованным огурцом*  
**200 Р**

**Салат "Мюнхен" 230/13**

*из буженины с мюнхенскими колбаскам и сельдереем*

**360 Р**

**Салат "Будапештский" 170/2**

*из говяжьего языка, сладкого перца, томатов с соевым соусом*

**350 Р**

**Салат "Гранатовый браслет" 200**

*из отварной говядины, лука с зернами граната, заправленный майонезом*

**630 Р**

**Салат "Купеческий" 240/2**

*из свинины, языка и креветок с зеленым яблоком, заправленный майонезом*

**420 Р**

**Салат "Оливье" классический 210/2**

**160 Р**

**Салат из языка 220**

*перепелиных яиц с кунжутным майонезом*

**400 Р**

**Теплый салат с куриной печенью 285**

**230 Р**

**Салат "Старая Москва" 200/130**

*(из куриного филе с сельдереем, яблоком, заправленный майонезом)*

**300 Р**

**Салат из куриного филе 240**

*с йогуртовой заправкой и ананасом-гриль*

**320 Р**

**Салат "Цыпа" 150**

*из куриного филе с грибами, томатов и маринованных огурцов*

**160 Р**

**"Оснабрюк" 377**

*фирменный салат из овощей с фасолью и брынзой*

**300 Р**

**Салат "Греческий" 276**

*из листьев салата, овощей и сыра, заправленный оливковым маслом и лимоном*

**330 Р**

**Севиче из томатов и жареным сулугуни 160/75**

**280 Р**

## Горячая закуска

**Жюльен из белых грибов 200**  
*со сметаной*  
**450Р**

**Кокиль из морепродуктов 80/1 шт**  
*с мидией блю-чиз.*  
**450Р**

**Жюльен куриный 200**  
*под сырной корочкой*  
**250Р**

**Поддюжины мидий**  
*под соусом блю-чиз*  
**580 Р**

**Тигровые креветки пикантные 200/75**  
*жаренные на сливочном масле с чесноком*  
**1000 Р**

**Манты с бараниной 315**  
**300 Р**

**Манты со свиной 315**  
**300 Р**

## Основное блюдо

**Пожарские котлеты 160**  
*(рецепт из «Альманаха гастрономов» 1853 г.)*  
**180 Р**

**Филе судака 200/80/70**  
*с овощами и соусом песто*  
**600 Р**

**Стейк из семги 200**  
*с гранатовым соусом*  
**850 Р**

**Стейк из судака 155/47**  
**400 Р**

**Филе карпа в сметане 150/70/28**  
**400 Р**

## Основное блюдо

**Сочный стейк 200**  
*из говядины на гриле*  
**750 Р**

**Свиная шейка на гриле 200/37/50**  
**360 Р**

**Мясное трио 210/102**  
*(свинина, говядина, корейка ягненка)*  
**1300 Р**

**Люля-кебаб 200**  
**800 Р**

**Корейка ягненка 380**  
**900 Р**

## Гарнир

**Картофель запеченный 200**  
**80 Р**

**Овощная тарелка-гриль 250/65**  
**250 Р**

## Украшение стола

**Осетрина запеченная 1кг**  
**3000 Р**

**Судак фаршированный 1кг**  
**1500 Р**

**Свиная рулька с медом 1кг**  
**1000 Р**

**Морс домашний 1л.**  
*(брусника, клюква, облепиха)*  
**320 Р**